Les poêles testées dans le cadre de l'enquête UFC Que Choisir

23 août 2011

Meilleur choix

GreenPan Kyoto Black

Cette poêle abordable au revêtement céramique est compatible tous feux, y compris induction. Elle a passé tous nos tests de corrosion, lave-vaisselle, chocs thermiques sans problème. La cuisson de crêpes se fait sans accroche même après le test d'abrasion sur le revêtement céramique qui a laissé apparaître le fond en aluminium. On peut juste craindre une usure plus rapide du revêtement par rapport à un modèle teflon. La céramique est donc ici une bonne alternative au teflon. De plus, le test de migration n'a rien révélé pour cette poêle.

JUGEMENT GLOBAL : ☆☆ - NOTE SUR 20 : 15,4/20 – PRIX PUBLIC TTC : 35,00 €

De Buyer Choc induction

Cette poêle De Buyer Choc Induction est compatible tous feux. Son revêtement de type Teflon est résistant dans le temps, le fond est stable, la poignée solide et la cuisson des aliments est homogène. Seul point faible, cette poêle présente quelques parties sensibles à la corrosion, mais cela ne gêne pas la cuisson. On note également que c'est l'une des plus chères et des plus lourdes de notre sélection. Nos tests n'ont pas révélé de traces de migration de PFOA ou d'aluminium.

JUGEMENT GLOBAL : ☆☆ - NOTE SUR 20 : 15,3/20 – PRIX PUBLIC TTC : 78,00 €

Fissler Protect alux premium

Le modèle le plus cher et le plus lourd de notre sélection Teflon obtient de très bons résultats : excellente diffusion de la chaleur, revêtement et fond solides, mode d'emploi complet. La forme de la poignée empêche toute brûlure accidentelle. Seul point faible, le fond est sensible aux passages en lave-vaisselle et à la corrosion.

JUGEMENT GLOBAL : ☆☆ - NOTE SUR 20 : 14,9/20 – PRIX PUBLIC TTC : 88,00 €

Ikea 365 +

Cette poêle Ikea très abordable satisfera le plus grand nombre : la cuisson est homogène, le revêtement résistant, la poêle peut passer au lave-vaisselle. La poignée étant en métal, plus on se rapproche du bord, plus on risque de se brûler. Éviter les chocs thermiques la protégera de toute déformation du fond, qui semble être son point faible. Nos tests n'ont pas révélé de traces de migration de PFOA ou d'aluminium.

JUGEMENT GLOBAL : ☆☆ - NOTE SUR 20 : 14,7/20 – PRIX PUBLIC TTC : 15,00 €

Auchan Poêle céramique

Cette poêle Auchan avec un revêtement céramique, alternative au teflon, offre de bons résultats généraux. Les crêpes et les œufs obtenus ont un très bel aspect, le fond est stable et le revêtement céramique a bien résisté à notre test d'usure : pas de problème pour décoller la crêpe cuite sans huile. Son défaut : la poêle s'est fortement déformée lors du test de chute et de l'application d'une force importante sur la poignée.

JUGEMENT GLOBAL : ☆☆ - NOTE SUR 20 : 14,6/20 – PRIX PUBLIC TTC : 22,00 €

Le Creuset Les Forgées

Ce modèle de 1,2 kg à vide obtient de bons résultats généraux. Cette poêle permet une cuisson homogène grâce à son excellente diffusion de la chaleur. Quel dommage que le revêtement antiadhésif ne soit pas aussi bon ! La poignée étant en métal, attention de ne pas trop s'approcher du bord.

JUGEMENT GLOBAL : ☆☆ - NOTE SUR 20 : 14/20 – PRIX PUBLIC TTC : 50,00 €

Tefal Preference

Ce modèle pourra avoir la préférence de votre porte-monnaie. Cette poêle abordable convient pour la cuisson induction. Le revêtement antiadhésif est performant, la poêle résiste assez bien au lave-vaisselle, elle perd juste de son éclat. En revanche, à la moindre chute, elle sera fortement déformée. Veillez à ne pas toucher la partie métallique de la poignée près de la fixation, qui peut être chaude.

JUGEMENT GLOBAL : ☆☆ - NOTE SUR 20 : 14/20 – PRIX PUBLIC TTC : 34,00 €

Tefal Elegance

Cette poêle bon marché de Tefal ravira la plupart de ceux qui n'ont pas de plaques induction. Légère, elle offre un revêtement performant, un fond stable, une bonne diffusion de chaleur tout en gardant une poignée froide. À noter qu'elle devient terne après quelques passages au lave-vaisselle et qu'elle se déforme facilement suite à une chute.

JUGEMENT GLOBAL : ☆☆ - NOTE SUR 20 : 13,5/20 – PRIX PUBLIC TTC : 20,00 €

Auchan Teflon fond épais

Cette poêle légère de chez Auchan est compatible tous feux sauf induction. Elle est facile d'emploi et sa poignée reste froide. Elle obtient des résultats corrects aussi bien pour la résistance à la corrosion ou au lave-vaisselle que pour la stabilité du fond. Dommage que son revêtement antiadhésif ne soit pas aussi solide.

JUGEMENT GLOBAL : ☆☆ - NOTE SUR 20 : 13,3/20 – PRIX PUBLIC TTC : 15,00 €

Tefal 4U (1)

La cuisson avec la poêle Tefal 4U est satisfaisante. La poignée est solide et la poêle résiste assez bien au test de chute, à la corrosion et au lave-vaisselle. Son point faible vient de ce qu'elle est recouverte d'un revêtement antiadhérent moins solide que celui des poêles Tefal Élégance et Préférence. Attention aussi à ne pas toucher la bague de fixation de la poignée, qui peut devenir très chaude.

JUGEMENT GLOBAL : ☆☆ - NOTE SUR 20 : 13,2/20 – PRIX PUBLIC TTC : 36,00 €

Ardence (Leclerc) Teflon aluminium

Cette poêle Ardence de Leclerc est très abordable, légère et facile d'utilisation. Elle obtient de bonnes notes au niveau performances, mais pèche question solidité : le revêtement antiadhésif accroche fortement à la fin de notre test d'usure, les 25 passages au lave-vaisselle ont rendu les parties en aluminium ternes, le fond ne semble pas très stable, le test de chute l'a fortement déformée. Cette poêle peut, au premier abord, satisfaire les cuisiniers mais elle les décevra avec le temps.

JUGEMENT GLOBAL : ☆☆ - NOTE SUR 20 : 12,7/20 – PRIX PUBLIC TTC : 11,00 €

Beka Chef Ecologic 100%

Cette poêle en céramique est la plus chère et la plus lourde de notre sélection de poêles sans Teflon. Elle obtient de bons résultats partout. À noter que le fond est très stable, la notice complète et la poignée très solide. Mais cette dernière étant en métal, sa température peut atteindre 84 °C près du bord de la poêle. Attention aux brûlures lors de la saisie de la poignée !

JUGEMENT GLOBAL : ☆☆ - NOTE SUR 20 : 12,7/20 – PRIX PUBLIC TTC : 77,00 €

Kela line Stoneline

Compatible induction, cette poêle se compose d'un revêtement antiadhésif alternatif en pierre à toute épreuve. En effet, suite au test d'usure, les crêpes sont toujours aussi faciles à faire. La chaleur est très bien diffusée mais le fond ne semble pas stable dans le temps. Quant à la poignée, elle est solide sauf lors du test de chute durant lequel elle a cédé, c'est pourquoi la note finale de cette poêle Stoneline a été limitée. On regrette aussi que ce modèle soit livré avec une si pauvre notice.

JUGEMENT GLOBAL : ☆ - NOTE SUR 20 : 12/20 – PRIX PUBLIC TTC : 45,00 €

Aubecq Evergreen

Cette poêle Aubecq Evergreen prétend disposer d'un « revêtement antiadhérent à base de céramique conçu pour limiter son impact sur l'environnement ». Malheureusement, ce revêtement n'est pas très durable dans le temps : à la fin de notre test de vieillissement du revêtement, la céramique a perdu toutes ses propriétés antiadhésives et les crêpes, qui avaient un bel aspect sur la poêle neuve, ne se détachent qu'en lambeaux. La poignée est solide mais comme elle est en métal, elle peut atteindre 71 °C au plus près du bord de la poêle. La diffusion de la chaleur est satisfaisante, et la poêle résiste assez bien aux passages au lave-vaisselle.

JUGEMENT GLOBAL : - NOTE SUR 20 : 10,7/20 – PRIX PUBLIC TTC : 65,00 €

Carrefour Home Teflon

Cette poêle Carrefour Home Teflon, compatible induction, est bon marché. Elle résiste assez bien au lave-vaisselle et à la corrosion. Le fond est stable et la poignée solide. En revanche, la diffusion de la chaleur est mauvaise : près de 80 °C d'écart entre le point le plus chaud et le bord de la poêle ! Quant au revêtement antiadhérent, il n'est pas très solide : impossible de décoller une crêpe après notre test d'usure.

JUGEMENT GLOBAL : - NOTE SUR 20 : 10,1/20 – PRIX PUBLIC TTC : 9,80 €

Fabienne Maleysson
Gabrielle Théry